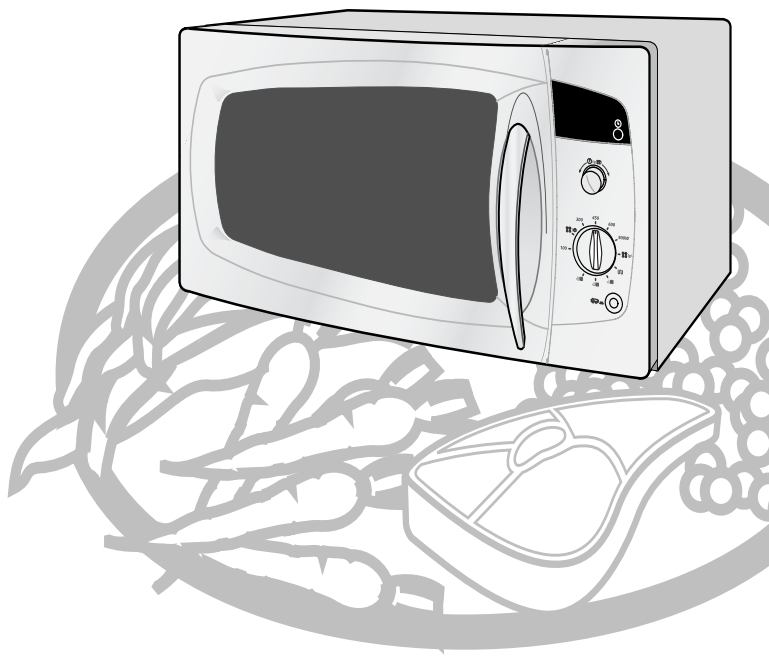
SAMSUNG

HORNO MICROONDAS

Manual de instrucciones y Guía de cocina

CE292DN/CE292DNT



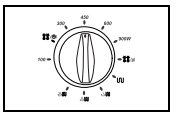
Guía de consulta rápida 2
Horno 2
Panel de mandos 3
Accesorios 3
Cómo utilizar este manual 4
Precauciones 4
Instalación del horno microondas 6
Ajuste de la hora 6
Cómo funciona un horno microondas 7
Comprobación del funcionamiento del horno 7
Posibles problemas y sus soluciones 8
Cocción/Recalentado 8
Tabla de potencias 9
Interrupción de la cocción 9
Ajuste de los tiempos de cocción 9
Descongelación manual de alimentos 10
Descongelación automática de alimentos 10
Ajustes de la descongelación potente automática 10
Bandeja de dorar (CE292DNT) 11
Instrucciones para el uso de la bandeja de dorar (CE292DNT) 12
Posición de la resistencia 13
Elección de los accesorios 13
Función de Parada Manual del Plato Giratorio 13
Función de gratinado 14
Función combinada de microondas y gratinado 14
Utensilios de cocina 15
Guía de cocina 16
Limpieza del horno microondas 23
Almacenamiento y reparación del horno microondas 23
Especificaciones técnicas 24

N° de referencia.: DE68-02785E

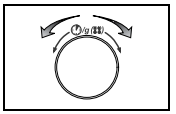
Guía de consulta rápida

E

Si desea cocinar alimentos

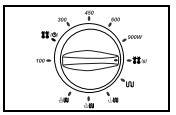


1. Coloque los alimentos en el horno.
   Seleccione el nivel de potencia haciendo girar el botón de **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN**.

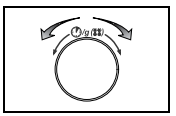


2. Seleccione el tiempo de cocción haciendo girar el botón **TEMPO/PESO** ( ).
   Resultado: Después de unos dos segundos comienza el proceso de cocción.

Si desea descongelar alimentos

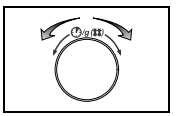


1. Gire el botón de **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN** hasta el símbolo de **Descongelación automática** ( ).



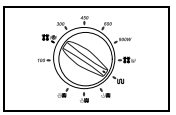
2. Gire el botón **TEMPO/PESO** ( ) hasta seleccionar el peso apropiado.
   Resultado: Después de unos dos segundos comienza el proceso de descongelación.

Si desea ajustar el tiempo de cocción

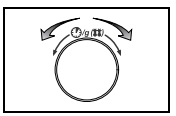


Deje los alimentos dentro del horno.
Gire el botón **TEMPO/PESO** ( ) hasta seleccionar el tiempo deseado.
Resultado: Después de unos dos segundos se reanuda el proceso de cocción.

Si desea gratinar alimentos

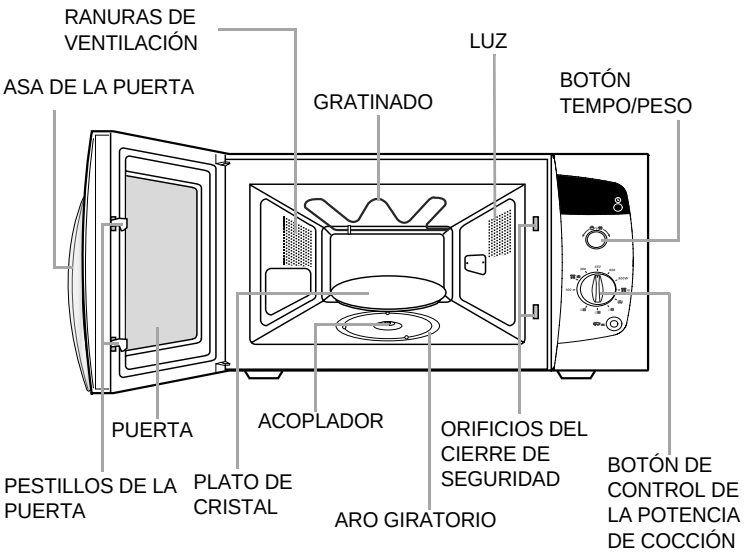


1. Gire el botón de **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN** hasta el símbolo de **Gratinado**( ).

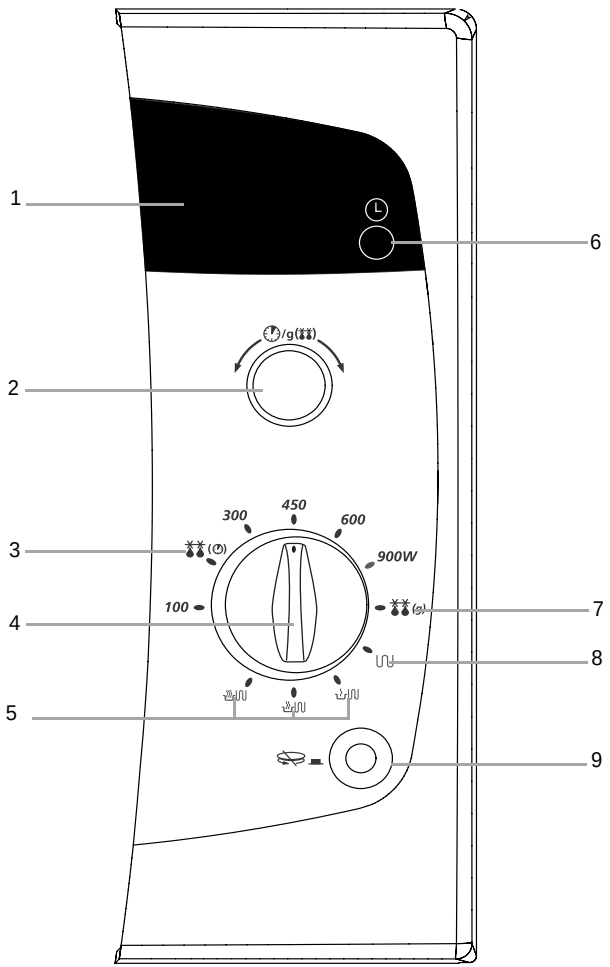


2. Gire el botón **TEMPO/PESO** ( ) hasta seleccionar el tiempo apropiado.
   Resultado: Después de unos dos segundos comienza el proceso de cocción.

Horno



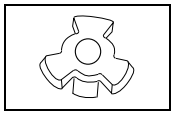
Panel de mandos



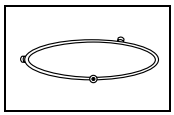
1. PANTALLA
2. BOTÓN TEMPO/PESO
3. DESCONGELACIÓN MANUAL
4. BOTÓN DE CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN
5. MODALIDAD COMBINADA
6. BOTÓN DE AJUSTE DEL RELOJ
7. DESCONGELACÍON AUTOMÁTICA
8. MODALIDAD DE GRATINADO
9. BOTÓN DE PARADA DEL PLATO GIRATORIO

Accesorios

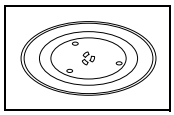
Según el modelo adquirido, se incluyen diversos accesorios que pueden ser utilizados de distintas maneras.



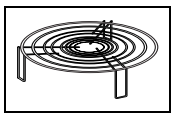
1. Acoplador. Se encuentra situado sobre el eje del motor, en la base del horno.
Propósito: El acoplador hace girar el palto de cristal.



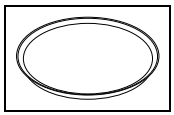
2. Aro giratorio. Se coloca en el centro del horno.
Propósito: El aro giratorio sirve como apoyo para el plato de cristal.



3. Plato de cristal. Se coloca sobre el aro giratorio encajándolo en el acoplador.
Propósito: El plato de cristal es la principal superficie para cocinar. Se puede quitar muy fácilmente para su limpieza.



4. Parrilla. Se coloca sobre el plato de cristal.
Propósito: La parrilla se puede utilizar para gratinar y para la cocción combinada.



5. Bandeja de dorar (sólo modelo CE292DNT). Consulte la página 11.
Propósito: La bandeja de dorar se emplea para tostar los alimentos, tanto en la cocción con microondas como en la cocción combinada de grill y microondas. Se usa principalmente en la cocción de pasteles o pizzas.

☛ NO ponga en marcha el horno microondas sin el aro giratorio y el plato de cristal.

Cómo utilizar este manual

Usted acaba de adquirir un horno microondas SAMSUNG. Este manual de instrucciones contiene información muy útil sobre la cocción con su horno microondas:

- ***Precauciones***
- ***Accesorios y utensilios de cocina***
- ***Consejos culinarios prácticos***

También se incluye una guía de consulta rápida que describe las cuatro funciones principales del horno:

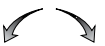
- ***Cocción***
- ***Descongelación***
- ***Gratinado***
- ***Adición de tiempo extra de cocción***

Para localizar los botones que debe utilizar, consulte las ilustraciones del horno y el panel de mandos que aparecen al comienzo del manual. En las explicaciones de los diferentes procedimientos se utilizan los siguientes símbolos:

Importante

Nota

Advertencia


Girar

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPOSICIONES A LAS EMISIONES DE ENERGÍA DEL HORNO MICROONDAS

El incumplimiento de las siguientes normas de seguridad podría ocasionar exposiciones a radiaciones de microondas, perjudiciales para la salud.

(a) En ningún caso ponga en marcha el horno con la puerta abierta, ni intente forzar el sistema de cierre de seguridad (pestillos de la puerta), ni inserte ningún objeto en los orificios del sistema de cierre de la puerta.

(b) No coloque ningún objeto entre la puerta y la parte delantera del interior del horno ni permita que se acumulen restos de alimentos o detergente en las áreas de cierre hermético. Asegúrese de limpiar la puerta y las áreas de cierre hermético después de cada uso pasando un paño húmedo y secándolas después con un paño suave.

(c) Si observa alguna anomalía en el funcionamiento del horno, no lo ponga en marcha hasta que haya sido revisado por un técnico especializado.
Es muy importante que la puerta del horno cierre perfectamente y que ninguna de las siguientes partes esté estropeada:
(1) Puerta y áreas de cierre hermético
(2) Bisagras y pestillos (rotos o flojos)
(3) Cable de alimentación

(d) La reparación del horno debe ser realizada sólo por personal técnico especializado.

Precauciones

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

LEA CUIDADOSAMENTE ESTE MANUAL Y CONSÉRVELO PARA CONSULTAS POSTERIORES.

Antes de cocinar alimentos sólidos o líquidos en el horno microondas, no olvide tener en cuenta las siguientes precauciones:

1. **NO** introduzca utensilios de cocina metálicos en el horno:
- Recipientes metálicos
- Vajillas con adornos dorados o plateados
- Pinchos, tenedores, etc.

Motivo: Pueden producirse arcos eléctricos o chispas que podrían estropear el horno.

2. **NO** caliente:
- Recipientes herméticos o envasados al vacío, tarros
  Por ejemplo: Tarros de alimentos infantiles
- Alimentos cerrados
  Por ejemplo: Huevos, frutos secos con cáscara, tomates

Motivo: El aumento de la presión puede hacerlos explotar.
Consejo: Destape los recipientes y perfore las pieles, bolsas, etc.

3. **NO** ponga en marcha el horno microondas si está vacío.
Motivo: Las paredes del horno podrían resultar dañadas.
Consejo: Deje siempre un vaso de agua dentro del horno. El agua absorberá las microondas si el horno pone en marcha accidentalmente estando vacío.

4. **NO** tape las ranuras de ventilación laterales ni las posteriores con paños o papeles.
Motivo: Los paños o el papel pueden incendiarse con el aire caliente que sale del horno.

5. Utilice **SIEMPRE** manoplas de cocina para retirar los platos del horno.
Motivo: Algunos platos absorben las microondas y, además, el calor siempre se transmite de los alimentos al plato.

6. **NO** toque los elementos caloríficos ni las paredes interiores del horno.
Motivo: Las paredes del horno suelen estar muy calientes, incluso después de la cocción, y pueden ocasionar quemaduras. No permita que ningún material inflamable entre en contacto con el interior del horno.

Precauciones(continuación)

7. Para evitar el riesgo de incendio en el horno:
- No guarde materiales inflamables en el horno.
- Retire los alambres de cierre de las bolsas.
- No use el horno microondas para secar periódicos.
- Si nota que sale humo, mantenga la puerta del horno cerrada y apáguelo o desconéctelo de la red eléctrica.

8. Extreme las precauciones al calentar líquidos y alimentos infantiles.
- Espere **SIEMPRE** al menos 20 segundos una vez que se haya apagado el horno para que la temperatura se equilibre.
- Si es necesario, remueva los líquidos mientras los calienta y hágalo SIEMPRE después de calentarlos.
- Tenga cuidado cuando manipule un recipiente recién salido del horno. Se podrían producir quemaduras si el recipiente está muy caliente.
- Existe el riesgo de que los líquidos hiervan tardíamente.
- Para evitar que los líquidos hiervan y pueda quemarse, deberá poner dentro una cuchara de plástico y remover antes, durante y después de calentarlos.
  Motivo: Cuando se calientan líquidos la ebullición se puede retardar; o sea que es posible que comience una vez que el recipiente haya sido retirado del horno; y como consecuencia podrían producirse quemaduras.
- En caso de quemaduras causadas por un líquido hirviendo siga estos consejos de PRIMEROS AUXILIOS:
  * Sumerja la mano en agua fría durante al menos 10 minutos.
  * Envuélvala con una venda limpia y seca.
  * No aplique cremas, aceites ni lociones.
- **NUNCA** llene los recipientes hasta el borde y utilice aquellos que son más anchos en la boca que en la base para evitar que los líquidos se derramen. Las botellas de cuello estrecho pueden explotar al calentarse.
- Compruebe **SIEMPRE** la temperatura de los alimentos infantiles o de la leche antes de dárselos al niño.
- **NUNCA** caliente un biberón con la tetina puesta; podría explotar al calentarse.

9. Tenga cuidado de no estropear el cable de alimentación.
- No sumerja el cable ni el enchufe en agua y manténgalos alejados de superficies calientes.
- No ponga en marcha el horno si observa que el enchufe o el cable están deteriorados.

10. Manténgase a una distancia equivalente a la longitud de su brazo al abrir la puerta del horno.
Motivo: La corriente de aire caliente o el vapor liberados podrían producir quemaduras.

11. Mantenga limpio el interior del horno.
Motivo: Las partículas de alimentos o las salpicaduras de grasa adheridas a la base o las paredes interiores del horno pueden dañar la pintura y reducir la eficacia del horno.

12. Es posible que se escuchen chasquidos mientras el horno está en marcha, particularmente en la función de descongelación.
Motivo: Al producirse un cambio en la potencia de salida, posiblemente se oirá este sonido. Esta circunstancia es normal.

13. Como medida de seguridad, el horno se apaga automáticamente si se pone en marcha estando vacío. Pasados 30 minutos puede utilizarse normalmente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Deberá vigilar constantemente el horno durante la cocción si los alimentos están dentro de recipientes de plástico o cualquier otro material combustible.

IMPORTANTE

Mantenga **SIEMPRE** a los niños alejados del horno microondas para evitar que lo pongan en marcha o jueguen con él. No deje a los niños solos cerca del horno microondas si éste está en funcionamiento. No coloque juguetes ni objetos que llamen la atención de los niños encima ni dentro del horno.

ADVERTENCIA:

Si la puerta o los cierres de la puerta están dañados no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado la persona competente.

ADVERTENCIA:

Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.

ADVERTENCIA:

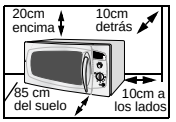
Los líquidos y otras comidas no deben calentarse en contenedores cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.

ADVERTENCIA:

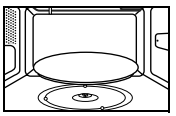
Deje que los niños utilicen el horno sin supervisión sólo cuando les haya dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y sepan el peligro que entraña hacer mal uso de él.

Instalación del horno microondas

Coloque el horno sobre una superficie plana, estable y lo suficientemente firme para que aguante el peso del horno.



1. Al instalar el horno asegúrese de dejar suficiente espacio libre para su correcta ventilación: 10 cm (4 pulgadas) detrás y a los lados del horno y 20 cm (8 pulgadas) encima. Instale el horno a unos 85 cm (33 pulgadas) del suelo.



2. Retire los materiales de embalaje del interior del horno. Coloque el aro giratorio y el plato de cristal en su sitio. Compruebe que el plato gire correctamente.

3. Este horno microondas debe colocarse de manera que se pueda acceder fácilmente al enchufe.

✻ **No** bloquee los orificios de ventilación puesto que el horno podría recalentarse y apagarse automáticamente, permaneciendo así hasta enfriarse.

✻ Para su seguridad conecte el cable a un enchufe de corriente alterna de 230V y 50Hz, de tres vías, con conexión a tierra. Si el cable de alimentación del aparato está estropeado deberá ser reemplazado por el fabricante o su distribuidor o por personal cualificado. Así evitará cualquier riesgo.

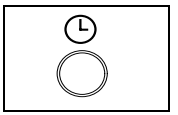
✻ **No** coloque el horno microondas en ambientes calientes o húmedos, por ejemplo, cerca de un horno tradicional o un radiador. Las especificaciones del cable de alimentación del horno deben ser respetadas y cualquier cable de extensión que se utilice debe ser del mismo tipo que el suministrado con el horno. Limpie el interior y las áreas de cierre hermético del horno microondas con un paño húmedo antes de usarlo por primera vez.

Ajuste de la hora

Este horno microondas dispone de un reloj que puede ser ajustado en periodos de 12 ó de 24 horas. El reloj debe ser ajustado:

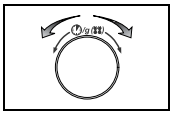
- ***Al instalar el horno microondas***
- ***Después de un corte en el fluido eléctrico***

✉ No olvide ajustar el reloj según los cambios horarios.

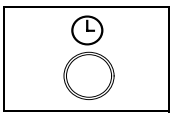


1. Para ajustar el reloj en... pulse el botón (⏲)...

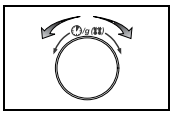
Periodos de 24 horas	Una vez
Periodos de 12 horas	Dos veces



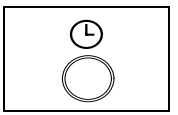
2. Ajuste las horas girando el botón **TEMPO/PESO** (⏱/g(lb)).



3. Pulse el botón ⏲ .



4. Ajuste los minutos girando el botón **TEMPO/PESO** (⏱/g(lb)).



5. Pulse el botón ⏲ .

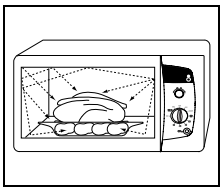
Cómo funciona un horno microondas

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia. La energía liberada por el horno permite cocinar o calentar alimentos sin variar su forma ni su color.

El horno microondas sirve para:

- ***Descongelar, Descongelar Automática***
- ***Calentar***

Principio de cocción



1. Las microondas generadas por el magnetrón se distribuyen uniformemente sobre los alimentos mientras gira el plato de cristal, de modo que éstos se cocinan de manera uniforme.

2. Las microondas son absorbidas por los alimentos hasta una profundidad de 2,5 cm aproximadamente. La cocción continúa a medida que el calor se esparce dentro de los alimentos.

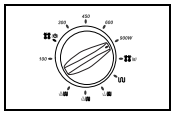
3. Los tiempos de cocción varían según el recipiente que se utilice y de acuerdo con las propiedades de los alimentos:
- Cantidad y densidad
- Contenido de agua
- Temperatura inicial (refrigerados o no)

☞ Dado que el centro de los alimentos se cuece por la disipación del calor, la cocción continúa aun después de retirar los alimentos del horno. Los tiempos de reposo de los libros de recetas así como los de este manual, deben respetarse con el fin de asegurar que:
- Los alimentos se cocinen correctamente hasta el centro
- La temperatura de los alimentos sea uniforme

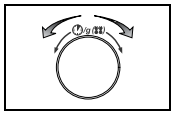
Comprobación del funcionamiento del horno

El siguiente procedimiento le permitirá comprobar fácilmente que el horno funciona de manera correcta en cualquier momento.

Abra la puerta del horno tirando del asa que se encuentra al lado derecho. Coloque un bol con agua en el plato de cristal y cierre la puerta.



1. Ajuste la potencia en el nivel máximo girando el botón de **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN**.



2. Ajuste el tiempo cocción girando el botón de **TEMPO/ PESO** (⏲/ⓦ).
Resultado: Se enciende la luz del horno y el plato de cristal comienza a girar.
1) Se inicia el proceso de cocción y, una vez finalizado, el horno emite cuatro pitidos.
2) La señal de finalización del proceso suena tres veces (una vez cada minuto).
3) Aparece de nuevo la hora en la pantalla.

✉ El horno deberá estar conectado a un enchufe adecuado.

El plato de cristal deberá estar colocado en el interior del horno.

Si no utiliza la potencia máxima el agua tardará más en hervir.

Posibles problemas y sus soluciones

Si se presenta alguno de los problemas que se detallan a continuación, intente solucionarlo según se indica.

- Las siguientes circunstancias son normales
  - Condensación dentro del horno
  - Flujo de aire alrededor de la puerta y la carcasa exterior del horno
  - Reflejos luminosos alrededor de la puerta y la carcasa exterior del horno
  - Sale vapor alrededor de la puerta o por los orificios de ventilación.

- El horno no se pone en marcha al girar el botón **TEMPO/PESO**(⏱/g(lb)).
  - ¿Está bien cerrada la puerta?
  - ¿Está bien cerrada la puerta?

- Los alimentos no se cocinan
  - ¿Ha ajustado el tiempo correctamente?
  - ¿Está bien cerrada la puerta?
  - ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico y se ha fundido algún fusible o se ha desconectado el interruptor general?

- Los alimentos están demasiado cocidos o poco cocidos
  - ¿Ha ajustado el tiempo adecuado para el tipo de alimentos que desea cocinar?
  - ¿Ha escogido la potencia adecuada?

- Se producen chispas y chasquidos (arcos eléctricos) dentro del horno
  - ¿Ha utilizado un plato con adornos metálicos?
  - ¿Ha dejado un tenedor u otro objeto metálico dentro del horno?
  - ¿Está el papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores del horno?

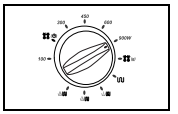
- El horno produce interferencias con aparatos de radio o televisión
  - Es normal que se produzcan interferencias cuando el horno está situado cerca de un aparato de radio o televisión. Para solucionar este problema, instale el horno lejos de radios, televisores o antenas.
  - Si el microprocesador del horno detecta las interferencias, se podrían borrar los datos de la pantalla. En ese caso, desconecte el aparato de la red, conéctelo nuevamente y ajuste el reloj.

✉ Si después de leer estas posibles soluciones no consigue resolver el problema, póngase en contacto con su proveedor habitual o con el centro de servicio técnico de SAMSUNG.

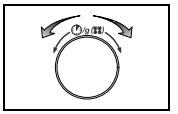
Cocción/Recalentado

Seguidamente se explica el procedimiento para cocinar o recalentar platos. Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de marcharse y dejar el horno en funcionamiento.

Primero, coloque los alimentos en el centro del plato de cristal y cierre la puerta del horno.



1. Ajuste el nivel de potencia al máximo girando el botón de **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN**. **(POTENCIA MÁXIMA: 900 W)**



2. Ajuste el tiempo de cocción girando el botón **TEMPO/ PESO** (⏱/g(lb)).
Resultado: Se enciende la luz del horno y el plato de cristal comienza a girar.
1) Se inicia el proceso de cocción y, una vez finalizado, el horno emite cuatro pitidos.
2) La señal de finalización del proceso suena tres veces (una vez cada minuto).
3) Aparece de nuevo la hora en la pantalla.

☛ **Nunca** ponga en marcha el horno si está vacío.

✉ Es posible modificar el nivel de potencia durante la cocción haciendo girar el botón de **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN**.

Tabla de potencias

Es posible escoger entre los niveles de potencia que aparecen a continuación.

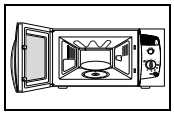
Nivel de potencia	Potencia de salida	
	Microondas	**Grill**
ALTA	900 W	
MEDIA/ALTA	600 W	
MEDIA	450 W	
MEDIA/BAJA	300 W	
DESCONGELAR MANUAL	180 W	
DESCONGELAR AUTOMÁTICA	180 W	
BAJA/MANTENER CALIENTE	100 W	
GRILL	-	1300 W
COMBI I	300 W	1300 W
COMBI II	450 W	1300 W
COMBI III	600 W	1300 W

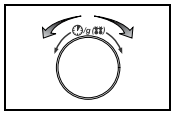
✉ Si elige un nivel de potencia alto deberá disminuir el tiempo de cocción.

✉ Si elige un nivel de potencia bajo deberá aumentar el tiempo de cocción.

Interrupción de la cocción

Es posible interrumpir la cocción en cualquier momento para comprobar el estado de los alimentos.

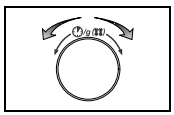




1. Para interrumpir la cocción temporalmente:
Abra la puerta del horno.
Resultado: Se interrumpe el proceso de cocción. Para reanudar la cocción, cierre la puerta.

2. Para interrumpir la cocción completamente:
Gire el botón **TEMPO/PESO** hacia la izquierda hasta que aparezca en la pantalla la indicación “0”.

Ajuste de los tiempos de cocción



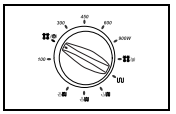
Ajuste el tiempo de cocción restante haciendo girar el botón **TEMPO/PESO**.
Para aumentar o disminuir el tiempo de cocción durante el proceso, gire el botón hacia la derecha o hacia la izquierda.

E

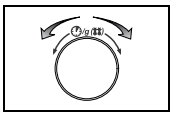
Descongelación manual de alimentos

Esta función permite descongelar carnes, aves o pescados.

Primero, coloque los alimentos congelados en el centro del plato de cristal y cierre la puerta del horno.



1. Gire el botón de **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN** hasta el símbolo de **descongelación** ( ).



2. Ajuste el tiempo apropiado girando el botón **TEMPO/ PESO** ( ).
   Resultado: Se enciende la luz del horno y el plato de cristal comienza a girar.
   1) Se inicia el proceso de descongelación y, una vez finalizado, el horno emite cuatro pitidos.
   2) La señal de finalización del proceso suena tres veces (una vez cada minuto).
   3) Aparece de nuevo la hora en la pantalla.

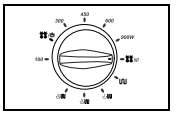
✉ Utilice solamente recipientes aptos para hornos microondas.

✉ Si desea descongelar manualmente los alimentos, ajuste el nivel de potencia en 180W. Para más información acerca de la descongelación manual y los tiempos de descongelación, consulte la página 19.

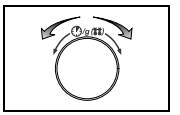
Descongelación automática de alimentos

Esta función permite descongelar automática carnes, aves o pescados.

Primero, coloque los alimentos congelados en el centro del plato de cristal y cierre la puerta del horno.



1. Gire el botón de **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN** hasta el símbolo de **descongelación automática** ( ).



2. Ajuste el peso apropiado girando el botón **TEMPO/ PESO**( ).
   Resultado: Se enciende la luz del horno y el plato de cristal comienza a girar.
   1) Se inicia el proceso de descongelación y, una vez finalizado, el horno emite cuatro pitidos.
   2) La señal de finalización del proceso suena tres veces (una vez cada minuto).
   3) Aparece de nuevo la hora en la pantalla.

✉ Utilice solamente recipientes aptos para hornos microondas

Ajustes de la descongelación potente automática

Retire cualquier tipo de envoltorio antes de descongelar los alimentos.

Ponga los alimentos congelados en el plato de cristal.

De la vuelta a los alimentos cuando oiga la senal acustica.

Una vez finalizado el proceso de descongelacion, respete los tiempos de reposo que se indican en la tabla.

Tipo de alimentos	Cantidades	Reposo	Recomendaciones
Carnes	200-1500g	20-60 min	Envuelva los bordes de los alimentos con papel de aluminio. Deles la vuelta al oir la senal acustica.
Aves	200-1500g	20-60 min	
Pescados	200-1500g	20-60 min	

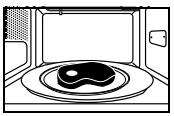
Bandeja de dorar (CE292DNT)

Este horno microondas Samsung dispone de una bandeja de dorar como accesorio adicional.

La bandeja de dorar permite tostar los alimentos, no solo en la parte superior por medio del grill, sino también en la parte inferior, debido a que la bandeja alcanza una temperatura elevada.

En la tabla de la página siguiente encontrará una lista de alimentos que se pueden preparar en la bandeja de dorar.

Esta bandeja también resulta apropiada para cocinar bacon, huevos, salchichas, etc.



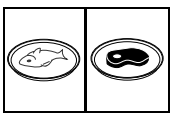
1. Coloque la bandeja de dorar directamente encima del plato de cristal y caliéntela en la modalidad combinada de microondas y grill [600 W + Grill(♨)] ajustando los tiempos y siguiendo las instrucciones de la tabla.

☛ Utilice siempre las manoplas de cocina, ya que la bandeja de dorar estará muy caliente.

2. Unte la bandeja con un poco de aceite si desea cocinar bacon o huevos. Esto ayudará a que queden mejor dorados.

✻ La bandeja de dorar tiene una película de teflón que no es resistente a las rascadas. No utilice cuchillos ni objetos afilados para cortar los alimentos en la bandeja.

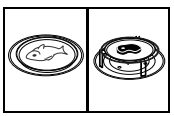
✻ Use utensilios de plástico para evitar que la superficie de la bandeja se estropee; o retire los alimentos de la bandeja antes de cortarlos.



3. Ponga los alimentos en la bandeja de dorar.

☛ Nunca coloque en la bandeja de dorar recipientes que no sean resistentes al calor (boles de plástico, etc.)

☛ Nunca emplee la bandeja de dorar sin ponerla sobre el plato de cristal.



4. Coloque la bandeja de dorar sobre la parrilla (o el plato de cristal) dentro del horno.

5. Seleccione el tiempo y el nivel de potencia apropiados. Consulte la tabla que encontrará en la página siguiente.

✉ **Limpieza de la bandeja de dorar**
Lave la bandeja de dorar con agua templada y jabón y aclárela con agua limpia.

✉ No use utensilios abrasivos (estropajos, cepillos, etc.), pues la capa del interior de la bandeja podría resultar perjudicada.

✻ **Advertencia**
La bandeja de dorar no se puede lavar en el lavavajillas.

Instrucciones para el uso de la bandeja de dorar (CE292DNT)

E

Se recomienda precalentar la bandeja de dorar directamente encima del plato de cristal. Caliéntela en la modalidad combinada 600 W + Grill(♨). Ajuste los tiempos y siga las instrucciones de la tabla.

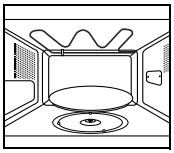
Tipo de alimentos	Cantidades	Potencia	Precal-entado	Cocción	Recomendaciones
Bacon	4 lonchas (80 g) 8 lonchas (160 g)	600W+ Grill(♨)	3 min	3-3½ min 4½-5 min	Caliente la bandeja de dorar. Coloque las lonchas una al lado de otra en la bandeja y póngala en la parrilla.
Tomates gratinados	200 g (2 piezas) 400 g (4 piezas)	450W+ Grill(♨)	3 min	3 min 4 min	Caliente la bandeja de dorar. Corte los tomates por la mitad, póngales un poco de queso encima y dispóngalos en forma de círculo en la bandeja. Coloque la bandeja en la parrilla.
Hambur-guesas (congeladas)	2 piezas (125 g) 4 piezas (250 g)	600W+ Grill(♨)	3 min	6-6½ min 8-8½ min	Caliente la bandeja de dorar. Ponga las hamburguesas en círculo en la bandeja y colóquela en la parrilla. Déles la vuelta después de 4 - 5 minutos.
Panecillos (congelados)	100-150 g (1 pieza) 200-250 g (2 piezas)	450W+ Grill(♨)	5 min	5-6 min 6-7 min	Caliente la bandeja de dorar. Ponga los panecillos en la bandeja y colóquela en la parrilla.
Pizza (congelada)	300-350 g 400-450 g	600W+ Grill(♨)	5 min	7-8 min 9-10 min	Caliente la bandeja de dorar. Ponga la pizza en la bandeja y colóquela en la parrilla.
Mini pizza (refrigerada)	100-150 g 200-250 g	600W+ Grill(♨)	5 min	3-3½ min 4-4½ min	Caliente la bandeja de dorar. Ponga los trozos de pizza en círculo en la bandeja y colóquela en la parrilla.
Patatas prefritas (congeladas)	200 g 300 g 400 g	450W+ Grill(♨)	4 min	9 min 12 min 15 min	Caliente la bandeja de dorar. Distribuya las patatas en la bandeja y colóquela en la parrilla. Déles la vuelta hacia la mitad del tiempo de cocción.
Patatas al horno	250 g 500 g	600W+ Grill(♨)	4 min	4½-5 min 7-7½min	Caliente la bandeja de dorar. Corte las patatas por la mitad y dispóngalas sobre la bandeja en forma de círculo y con el corte hacia abajo. Coloque la bandeja en la parrilla.
Barritas de pescado (congeladas)	150 g (5piezas) 300 g (10piezas)	600W+ Grill(♨)	4 min	6-6½min 8½-9 min	Caliente la bandeja de dorar y úntela con una cucharada de aceite. Disponga las barritas en forma de círculo en la bandeja. Déles la vuelta después de 3½ minutos (5 piezas) ó 5 minutos (10 piezas).
Nuggets de pollo (congelados)	125 g 250 g	600W+ Grill(♨)	4 min	4½-5 min 6½-7 min	Caliente la bandeja de dorar y úntela con una cucharada de aceite. Ponga los nuggets en la bandeja y colóquela en la parrilla. Déles la vuelta después de 3 minutos (125g) ó 5 minutos (250g).

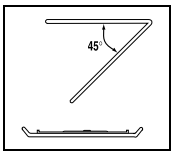
Posición de la resistencia

La resistencia se utiliza para el gratinado de alimentos y puede colocarse en una de las dos posiciones siguientes:

- ***Posición horizontal, para el gratinado o la cocción combinada de grill y microondas.***

☛ No toque la resistencia hasta que se haya enfriado completamente ni emplee una fuerza excesiva cuando varíe su posición.

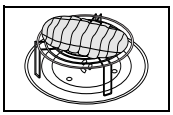




Si desea colocar la resistencia en posición...	**Deberá...**
Horizontal (gratinado o cocción combinada de grill y microondas)	◆ Tirar de la resistencia hacia usted ◆ Girarla hacia arriba hasta que quede paralela al techo del horno
Cuando limpie la parte superior del interior del horno, tire de la resistencia hacia abajo hasta situarla a 45° y límpiela.	

Elección de los accesorios

Utilice recipientes aptos para hornos microondas. No use recipientes de plástico, platos ni tazas de cartón, servilletas, etc.



Si selecciona la modalidad de cocción combinada (grill y microondas), utilice recipientes que además de ser aptos para microondas, también lo sean para la cocción en hornos convencionales. Los utensilios metálicos podrían estropear el horno.

✉ Para más información acerca de los utensilios de cocina apropiados, consulte la página 15.

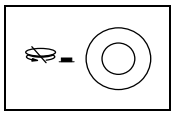
Función de Parada Manual del Plato Giratorio

El boton de parada del plato giratorio(⇦▬) detiene la rotacion del plato, permitiendole utilizar platos grandes que ocupen todo el horno.

E

☛ En este caso, los resultados serán menos satisfactorios debido a que la cocción será menos homogénea. Recomendamos que gire el plato manualmente a mitad del proceso de cocción.

☛ **Precaución**: Nuncaoperar el horno vacío cauando el botón del plato giratorio esté apagado.
Resultado: Puede prenderse fuego en el horno y resultar extremadamente peligroso.



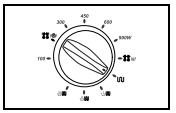
Presione el bptón de parada del plato giratorio(⇦▬).
Resultado: Si el botón del plato giratorio puede ser presionado, entonces este girará. Si el botón del plato giratorio salta, este no girará.

✉ No presione el botón de plato giratorio(⇦▬) durante el proceso de cocción.

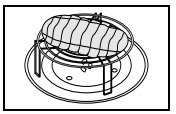
E

Función de gratinado

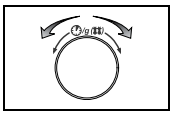
Esta función permite calentar y dorar los alimentos de forma rápida sin necesidad de utilizar las microondas. Junto con su horno se suministra una parrilla para este propósito.



1. Caliente el horno hasta la temperatura requerida girando primero el botón de **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN** hasta el símbolo de gratinado ( ), y después el botón **TEMPO/PESO**( ) según convenga.



2. Abra la puerta del horno y coloque los alimentos en la parrilla.



3. Ajuste el tiempo girando el botón **TEMPO/PESO**( ).
Resultado: Se enciende la luz del horno y el plato de cristal comienza a girar.
1) Se inicia el proceso de cocción y, una vez finalizado, el horno emite cuatro pitidos.
2) La señal de finalización del proceso suena tres veces (una vez cada minuto).
3) Aparece de nuevo la hora en la pantalla.

✉ No se preocupe si nota que la resistencia se enciende y se apaga durante el proceso. Este horno dispone de un sistema diseñado para prevenir su calentamiento excesivo.

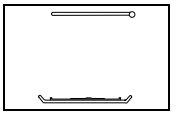
☛ Utilice siempre manoplas de cocina cuando manipule los recipientes del horno pues éstos estarán muy calientes. Compruebe que la resistencia esté en posición horizontal.

Función combinada de microondas y gratinado

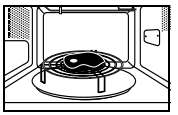
Por medio de este programa es posible combinar las microondas y la radiación del grill, lo que permite una cocción rápida y el dorado de los alimentos al mismo tiempo.

☛ Utilice SIEMPRE recipientes apropiados tanto para hornos microondas como para hornos convencionales. Los de cerámica y los de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos de manera uniforme.

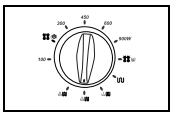
☛ Utilice SIEMPRE las manoplas de cocina cuando manipule recipientes que hayan estado dentro del horno puesto que estarán muy calientes.



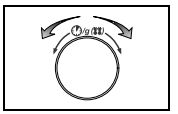
1. Asegúrese de que la resistencia esté en posición horizontal; para más información, consulte la página 13.



2. Abra la puerta del horno, ponga los alimentos en la parrilla y colóquela sobre el plato de cristal. Cierre la puerta del horno.



3. Gire el botón de **CONTROL DE LA POTENCIA DE COCCIÓN** hasta el nivel de potencia apropiado (, ,).



4. Ajuste el tiempo de cocción haciendo girar el botón **TEMPO/PESO**( ).
Resultado: Se enciende la luz del horno y el plato de cristal comienza a girar.
1) Se inicia el proceso de cocción y, una vez finalizado, el horno emite cuatro pitidos.
2) La señal de finalización del proceso suena tres veces (una vez cada minuto).
3) Aparece de nuevo la hora en la pantalla.

✉ La potencia máxima de microondas para la cocción combinada es de 600 W.

Utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno microondas es necesario que las microondas puedan penetrar en los alimentos sin que el recipiente utilizado las refleje o las absorba.

Por esto hay que prestar especial atención al elegir los utensilios de cocina. Si en ellos se especifica que son aptos para el uso en hornos microondas, no debe preocuparse.

En la siguiente tabla se incluye una lista de los utensilios de cocina más frecuentes y se indica si se pueden utilizar en el horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Aptos para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓ ✗	Pueden usarse trozos pequeños para proteger determinadas zonas de los alimentos y evitar que se cuezan demasiado. Si el papel está muy cerca de las paredes del horno o si usa mucha cantidad, pueden producirse arcos eléctricos.
Bandejas de papel de estraza	✓	No precalentar durante más de ocho minutos.
Porcelana y loza	✓	La porcelana, la cerámica y la loza pueden utilizarse normalmente a menos que tengan adornos de metal.
Platos desechables de poliéster	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en este tipo de platos.
Embalajes de comida rápida:		
• Recipientes y vasos de poliestireno	✓	Pueden usarse para calentar los alimentos. Si se calientan demasiado, el poliestireno se derrite.
• Bolsas de papel o periódicos	✗	Pueden quemarse.
• Papel reciclado o adornos de metal	✗	Pueden producirse arcos eléctricos.
Cristalerías		
• Fuentes refractarias	✓	Pueden utilizarse siempre que no tengan adornos de metal.
• Cristalerías finas	✓	Pueden usarse para calentar alimentos sólidos o líquidos. El cristal fino puede romperse si se calienta demasiado.
• Botes de cristal	✓	Deben utilizarse destapados y sólo para calentar alimentos.
Metal		
• Platos	✗	Pueden producirse arcos eléctricos o fuego.
• Alambres de cierre	✗	
Papel		
• Platos, vasos, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También pueden servir para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Puede producir arcos eléctricos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Deben utilizarse recipientes resistentes al calor. Otros tipos de plásticos pueden decolorarse o deformarse a temperaturas altas. No use plástico de melamina.
• Film transparente	✓	Puede usarse para conservar la humedad de los alimentos. No debe estar en contacto con ellos. Tenga cuidado al retirar el film pues podría salir vapor caliente.
• Bolsas para congelar	✓ ✗	Sólo si están indicadas para poner en el horno o se pueden hervir. No deben estar cerradas herméticamente. Perfórelas si es necesario.
Papel parafinado o antigrasa	✓	Puede usarse para conservar la humedad de los alimentos y para evitar salpicaduras.

✓ :Recomendado
✓✗:Atención
✗ :Incierto

E

MICROONDAS

La energía de microondas penetra en los alimentos al ser atraída y absorbida por su contenido de agua, grasas y azúcares.
Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan con rapidez; y de la fricción producida por este movimiento resulta el calor que hace que los alimentos se cocinen.

COCCIÓN

Utensilios de cocina para la cocción con microondas:
Los utensilios de cocina deben permitir que las microondas pasen a través de ellos para maximizar la eficacia de la cocción. Las microondas se reflejan en metales como el acero inoxidable, el aluminio y el cobre; pero pueden pasar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel o la madera. Por esto, los alimentos nunca deben cocinarse en recipientes metálicos.
Alimentos que se pueden cocinar con microondas:
Con las microondas se pueden cocinar muchos tipos de alimentos; entre ellos verduras frescas o congeladas, frutas, pasta, arroz, legumbres, alubias, pescados y carnes. También se pueden hacer en un horno microondas salsas, natillas, sopas, pudines, conservas y chutneys. En general, la cocina con microondas es ideal para cualquier tipo de comida que se haría normalmente en una cocina convencional; por ejemplo, para derretir mantequilla o chocolate (consulte el apartado de consejos especiales).
Tapado de los alimentos durante la cocción
Tapar los alimentos durante la cocción es muy importante ya que el vapor de agua que se produce contribuye al proceso de cocción. Los alimentos se pueden tapar de diversas maneras; por ejemplo con platos de cerámica, cubiertas de plástico o film transparente apto para microondas.
Tiempos de reposo
Después de la cocción es muy importante dejar reposar los alimentos para que su temperatura interior se equilibre.

Guía de cocina para verduras congeladas
Utilice un bol con tapa apto para microondas. Cocine las verduras tapadas durante el tiempo mínimo (consulte la tabla) y continúe la cocción según sus preferencias. Remueva las verduras dos veces durante la cocción y una después. Añada sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Mantenga el recipiente tapado durante el tiempo de reposo.

Tipo de verdura	Porción	Potencia	Cocción (min.)	Reposo (min.)	Instrucciones
Espinacas	150 g	600W	5-6	2-3	Añada 15 ml de agua fría (1 cucharada).
Brécol	300 g	600W	8-9	2-3	Añada 30 ml de agua fría (2 cucharadas).
Guisantes	300 g	600W	7-8	2-3	Añada 15 ml de agua fría (1 cucharada).
Judías verdes	300 g	600W	7½-8½	2-3	Añada 30 ml de agua fría (2 cucharadas).
Vegetakes Mixtos (zanahoria, guisantes, maíz)	300 g	600W	7-8	2-3	Añada 15 ml de agua fría (1 cucharada).
Vegetakes Mixtos (estilo chino)	300 g	600W	7½-8½	2-3	Añada 15 ml de agua fría (1 cucharada).

Guía de cocina para arroz y pasta

Arroz: Utilice un bol grande con tapa, apto para microondas (el arroz dobla su volumen al cocerse).
Una vez transcurrido el tiempo de cocción remuévalo, añada sal o hierbas y mantequilla y déjelo reposar.
Observación: es posible que el arroz no absorba toda el agua durante la cocción.

Pasta: Utilice un bol grande apto para microondas. Añada agua hirviendo y un poco de sal y remueva bien. Cueza sin tapar.
Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Tape la pasta durante el tiempo de reposo y escúrrala bien antes de servirla.

Tipo de verdura	Porción	Potencia	Cocción (min.)	Reposo (min.)	Instrucciones
Arroz blanco (vaporizado)	250g 375g	900W	15-16 17½-18½	5	Añada 500 ml de agua fría. Añada 750 ml de agua fría.
Arroz integral (vaporizado)	250g 375g	900W	20-21 22-23	5	Añada 500 ml de agua fría. Añada 750 ml de agua fría.
Arroz mixto (arroz + arroz salvaje)	250g	900W	16-17	5	Añada 500 ml de agua fría.
Maíz mixto (arroz + maíz)	250g	900W	17-18	5	Añada 400 ml de agua fría.
Pasta	250g	900W	10-11	5	Añada 1.000 ml de agua caliente.

Guía de cocina(continuación)

Guía de cocina para verduras frescas

Utilice un bol con tapa apto para microondas. Añada de 30 a 45 ml de agua (2 ó 3 cucharadas) por cada 250 gramos de verduras, a menos que se recomiende otra cantidad (consulte la tabla). Cocine las verduras tapadas durante el tiempo mínimo (consulte la tabla) y continúe la cocción según sus preferencias.
Remueva las verduras una vez durante la cocción y otra después. Añada sal, hierbas o mantequilla después de la cocción. Mantenga el recipiente tapado durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras en trozos de igual tamaño. Cuanto más pequeños sean los trozos, menos tardarán en cocinarse.

Todas las verduras frescas deben cocinarse usando la potencia máxima (900 W) de microondas.

Tipo de verdura	Porción	Cocción (min.)	Reposo (min.)	Instrucciones
Brécol	250g 500g	3½-4 6-7	3	Corte los cogollos a la misma medida y colóquelos de manera que el tallo quede hacia el centro.
Coles de Bruselas	250g	5-5½	3	Añada 60-75 ml de agua (5-6 cucharadas).
Zanahorias	250g	3½-4	3	Corte las zanahorias en rodajas del mismo tamaño.
Coliflor	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Corte los cogollos a la misma medida. Los más grandes córtelos por la mitad. Colóquelos de manera que el tallo quede hacia el centro.
Calabacines	250g	3-3½	3	Corte los calabacines en rodajas. Añada 30 ml de agua (2 cucharadas) o un trozo de mantequilla. Cocínelos hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250g	2½-3	3	Corte las berenjenas en rebanadas pequeñas y rocíelas con una cucharada de zumo de limón.
Puerros	250g	3-3½	3	Corte los puerros en rebanadas gruesas.
Setas	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Coloque setas pequeñas enteras o setas en trozos. No añada agua. Rocíelas con zumo de limón y alíñelas con sal y pimienta. Escúrralas antes de servirlas.
Cebollas	250g	4-4½	3	Corte las cebollas en rodajas o en mitades. Añada sólo 15 ml de agua (1 cucharada).
Pimientos	250g	3½-4	3	Corte los pimientos en trozos pequeños.
Patatas	250g 500g	3-4 6-7	3	Pese las patatas una vez peladas y córtelas en trozos del mismo tamaño (mitades o cuartos).
Nabos	250g	4½-5	3	Corte los nabos en cubos pequeños.

RECALENTADO

El horno microondas calienta los alimentos en una fracción del tiempo que se requiere en los hornos o en las cocinas convencionales.
Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos de recalentado de las tablas que aparecen a continuación. Los tiempos de las tablas están calculados para líquidos a una temperatura ambiente de entre 18 y 20°C, o para alimentos refrigerados a una temperatura de entre 5 y 7°C.

Tamaño de los alimentos

- Evite calentar piezas muy grandes, por ejemplo trozos grandes de carne. Tienden a cocerse y secarse demasiado por fuera antes de que el centro se caliente. Resulta mejor calentar piezas más pequeñas.

Niveles de potencia y remoción

Algunos alimentos se pueden calentar utilizando una potencia de 900 W mientras que otros necesitan potencias menores: 600W, 450W, o incluso 300W.
Utilice las tablas como guía. En general es mejor calentar los alimentos con una potencia baja si son delicados, si hay una gran cantidad de ellos, o si existe la probabilidad de que se calienten demasiado deprisa (por ejemplo los pastelillos).
Remueva bien o dé la vuelta a los alimentos durante el proceso para obtener un mejor resultado y, si es posible, remuévalos de nuevo antes de servirlos.

- Tenga especial cuidado cuando caliente líquidos o alimentos infantiles. Para evitar que los líquidos hiervan y pueda quemarse, remueva antes, durante y después de calentarlos. Se recomienda poner una cuchara de plástico dentro de los líquidos. Evite calentar demasiado los alimentos; se podrían estropear. Es preferible ajustar un tiempo de cocción bajo y añadir más en caso de que sea necesario

Calentado y tiempos de reposo

Cuando caliente alimentos por primera vez es aconsejable tomar nota del tiempo que tardan, como referencia para ocasiones posteriores.
Asegúrese siempre de que los alimentos se hayan calentado en su totalidad.
Deje reposar los alimentos durante un corto periodo de tiempo después de calentarlos para permitir que la temperatura se equilibre. El tiempo de reposo recomendado es de entre 2 y 4 minutos, a no ser que en la tabla se indique uno diferente.

- Tenga especial cuidado cuando caliente alimentos infantiles. Consulte la sección “Precauciones”.

RECALENTADO DE LÍQUIDOS

Deje siempre un tiempo de reposo de al menos 20 segundos después de que el horno se haya apagado para permitir que la temperatura se equilibre. Si es necesario, remueva los líquidos mientras los calienta y hágalo SIEMPRE después de calentarlos. Para evitar que los líquidos hiervan y pueda quemarse, ponga dentro una cuchara de plástico y remueva antes, durante y después de calentarlos.

E

RECALENTADO DE ALIMENTOS INFANTILES

ALIMENTOS PARA NIÑOS

Coloque los alimentos en un plato hondo de cerámica y cúbralos con una tapa de plástico. ¡Remueva bien después de calentarlos! Déjelos reposar durante 2 ó 3 minutos antes de servirlos, remuévalos de nuevo y compruebe su temperatura. Se recomienda una temperatura de entre 30 y 40°C.

LECHE PARA NIÑOS

Ponga la leche en una botella de cristal esterilizada y caliéntela destapada. Nunca caliente un biberón con la tetina puesta; podría explotar al calentarse. ¡Agite bien antes del tiempo de reposo y hágalo de nuevo antes de servir! Compruebe siempre la temperatura de la leche o de los alimentos antes de dárselos al niño. Se recomienda una temperatura de unos 37°C.

OBSERVACIÓN:

Para evitar quemaduras es particularmente necesario comprobar cuidadosamente los alimentos infantiles antes de servirlos. Utilice como guía para el recalentado de alimentos los niveles de potencia y los tiempos que se indican en la tabla que aparece a continuación.

Guía para el Recalentado Combinado

Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en esta tabla.

Tipo de alimentos	Porción	Potencia	Recalentado (min.)	Reposo (min.)	Instrucciones
Sopa (refrigeradas)	2x250g 2x350g	900W	3½-4½ 5-6	2-3	Ponga los alimentos en 2 platos hondos de cerámica y cúbralos. Coloque uno de los platos directamente sobre el *plato de cristal* y el otro en la parrilla. Remueva bien después de recalentar. Remueva nuevamente antes de servirlos
Pollo al curry y Arroz (refrigerados)	2x350g	600W	7-8½	3	Ponga los alimentos en dos platos de cerámica y tápelos con film transparente apto para microondas. Coloque uno de los platos directamente sobre el *plato de cristal* y el otro en la parrilla.
Comidas preparadas (refrigeradas)	2x350g	600W	7½-9	3	Ponga los alimentos en dos platos de cerámica y tápelos con film transparente apto para microondas. Coloque uno de los platos directamente sobre el *plato de cristal* y el otro en la parrilla.

Recalentado de líquidos y alimentos

Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en esta tabla.

Tipo de verdura	Porción	Potencia	Recalentado (min.)	Reposo (min.)	Instrucciones
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1taza) 300 ml (2tazas) 450 ml (3tazas) 600 ml (4tazas)	900W	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Ponga las bebidas dentro de las tazas y caliéntelas destapadas. Si desea calentar una taza, colóquela en el centro; dos, una frente a la otra; tres, en círculo. Déjelas reposar dentro del horno y remuévalas bien.
Sopas (refrigeradas)	250g 350g 450g 550g	900W	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Ponga la sopa dentro de un plato hondo de cerámica y tápela con una tapa de plástico. Remuévala antes de calentarla y antes de servirla.
Estofados (refrigerados)	350g	600W	4½-5½	2-3	Ponga el estofado dentro de un plato hondo de cerámica y tápelo con una tapa de plástico. Remuévalo ocasionalmente durante el proceso y hágalo de nuevo antes del tiempo de reposo y antes de servirlo.
Pasta con salsa (refrigerada)	350g	600W	3½-4½	3	Ponga la pasta (por ejemplo espaguetis o fideos) en un plato de cerámica y cúbrala con film transparente. Remuévala antes de servirla.
Pasta rellena con salsa (refrigerada)	350g	600W	4-5	3	Ponga la pasta (por ejemplo ravioles o tortellini) en un plato hondo de cerámica y tápela con una tapa de plástico. Remuévala ocasionalmente durante el proceso y hágalo de nuevo antes del tiempo de reposo y antes de servirla.
Comidas preparadas (refrigeradas)	350g 450g 550g	600W	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Ponga los alimentos en un plato de cerámica y tápelos con film transparente apto para microondas.

Guía de cocina(continuación)

Recalentado de alimentos y leche para niños

Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en esta tabla.

Tipo de verdura	Porción	Potencia	Recalentado (min.)	Reposo (min.)	Instrucciones
Alimentos infantiles (verduras + carne)	190g	600W	30seg	2-3	Ponga los alimentos en un plato hondo de cerámica y caliéntelos tapados. Remuévalos después de calentarlos y déjelos reposar durante 2 ó 3 minutos. Remueva bien antes de servirlos y compruebe su temperatura.
Papillas (grano + leche + fruta)	190g	600W	20seg	2-3	Ponga los alimentos en un plato hondo de cerámica y caliéntelos tapados. Remuévalos después de calentarlos y déjelos reposar durante 2 ó 3 minutos. Remuévalos de nuevo y compruebe su temperatura antes de servirlos.
Leche para niños	100ml 200ml	300W	30-40 seg 1 min - 1min 10 seg	2-3	Remueva o agite bien la leche y póngala dentro de una botella de cristal esterilizada en el centro del plato de cristal. Caliéntela sin taparla. Agítela y déjela reposar durante al menos 3 minutos. Agítela de nuevo y compruebe su temperatura antes de servirla.

DESCONGELACIÓN

Las microondas proporcionan una manera excelente para descongelar alimentos, ya que lo hacen suavemente en un corto periodo de tiempo. Esto puede representar una gran ventaja, por ejemplo en el caso de que lleguen comensales de improviso.

Las aves deben descongelarse por completo antes de proceder a su cocción. Retire todos los cierres de metal y los envoltorios para permitir que escurra el líquido producido por la descongelación.

Coloque los alimentos congelados dentro de un plato y déjelos destapados. Déles la vuelta en la mitad del proceso. Escurra el líquido y saque los menudillos en cuanto sea posible.
Compruebe el estado de los alimentos de vez en cuando para asegurarse de que no se estén calentando.
Si las partes más pequeñas o delgadas se comienzan a calentar, puede protegerlas durante la descongelación cubriéndolas con pequeñas tiras de papel de aluminio.

Si la superficie externa del ave se empieza a calentar, detenga el proceso y déjela reposar durante unos 20 minutos antes de continuar con la descongelación.
Deje reposar el pescado, la carne o el ave para completar el proceso de descongelación. El tiempo de reposo para la completa descongelación varía según la cantidad que se desee descongelar. Consulte la tabla que aparece a continuación.

Advertencia: Los alimentos de forma aplanada se descongelan mejor que los más gruesos. Las cantidades pequeñas se descongelan más rápido que las grandes. Recuerde esta advertencia siempre que congele o descongele alimentos.

Utilice la siguiente tabla como guía para descongelar alimentos que se encuentren a una temperatura de entre -18 y -20°C.

E

Todos los alimentos se deben descongelar utilizando el nivel de potencia para la descongelación (180 W).

Tipo de verdura	Porción	Descong (min.)	Reposo (min.)	Instrucciones
Carnes				
Carne picada	200g 400g	6-7 10-12	15-30	Ponga la carne en un plato de cerámica y proteja las partes más delgadas con papel de aluminio. ¡Dé la vuelta a la carne en la mitad del proceso de descongelación!
Filetes de cerdo	250g	7-8		
Aves				
Pollo troceado	500g (2piezas)	14-15	15-60	Coloque primero las piezas con la piel hacia abajo, o el pollo entero con la pechuga hacia abajo, en un plato de cerámica. Proteja las partes más delgadas con papel de aluminio. ¡Dé la vuelta al pollo en la mitad del proceso de descongelación!
Pollo entero	1200g	32-34		
Pescados				
Filetes de pescado	200g 400g	6-7 11-13	10-25	Ponga el pescado en el centro de un plato de cerámica y proteja las partes más delgadas con papel de aluminio. ¡Déle la vuelta en la mitad del proceso de descongelación!
Pescado entero				
Frutas				
Fresas, moras, etc.	250g	6-7	5-10	Distribuya las frutas en un plato grande de cristal.
Pan				
Panecillos (50 g aprox.)	2piezas 4piezas	1-1½ 2½-3	5-20	Coloque los panecillos en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina en el centro del plato de cristal. ¡Déle la vuelta en la mitad del proceso de descongelación!
Tostadas	250 g	4-4½		
Pan alemán (harina de trigo y centeno)	500 g	7-9		

GRILL

La resistencia del grill se encuentra en la parte superior del interior del horno y sólo funciona cuando la puerta del horno está cerrada y el plato de cristal está girando. La rotación del plato de cristal permite un dorado más uniforme de los alimentos. Si calienta el grill con antelación durante 4 minutos, los alimentos se dorarán más rápido.

Recipientes para gratinar:

Los recipientes deben ser resistentes al fuego y pueden tener partes metálicas. No utilice recipientes de plástico; se podrían derretir.

Alimentos que se pueden cocinar al grill:

- Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, lonchas de bacon o jamón ahumado, filetes finos de pescado, bocadillos y tostadas con cualquier tipo de ingredientes encima.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:

Siempre que utilice la modalidad de grill, asegúrese de que la resistencia se encuentre en posición horizontal en la parte superior del interior del horno. Recuerde que debe colocar los alimentos en la parrilla a no ser que se recomiende otra cosa en las instrucciones.

MICROONDAS Y GRILL

Esta modalidad combina el calor procedente de las radiaciones del grill con la rapidez de la cocción con microondas y sólo funciona cuando la puerta del horno está cerrada y el plato de cristal está girando. La rotación del plato de cristal permite un dorado más uniforme de los alimentos. Este modelo dispone de tres niveles en la modalidad combinada:

- 600 W + Grill, 450 W + Grill y 300 W + Grill.

Recipientes para la modalidad combinada de microondas y grill:

Utilice recipientes resistentes al fuego a través de los cuales puedan pasar las microondas. No use recipientes metálicos ni de plástico. Estos últimos se podrían derretir.

Alimentos que se pueden cocinar en la modalidad combinadas de microondas y grill:

Esta modalidad es apropiada para cualquier tipo de alimentos que se tengan que recalentar y dorar a la vez (por ejemplo pasta al horno); así como para platos que requieran un tiempo de cocción corto para dorar la parte superior. Además, esta modalidad es ideal cuando se desea que la parte exterior de los alimentos quede tostada y crujiente (por ejemplo piezas de pollo; se les deberá dar la vuelta en la mitad del proceso). Para más información, consulte la tabla de guía de cocción con el grill.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:

Siempre que utilice la modalidad combinada de microondas y grill, asegúrese de que la resistencia se encuentre en posición horizontal en la parte superior del interior del horno. Recuerde que debe colocar los alimentos en la parrilla a no ser que se recomiende otra cosa en las instrucciones, en cuyo caso deben colocarse directamente sobre el plato de cristal. Para más información, consulte la tabla que aparece a continuación.

Si desea dorar los alimentos por ambos lados, déles la vuelta en la mitad del proceso.

Guía de cocina(continuación)

Guia de coccion de alimentos frescos con el grill

Tipo de alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (1° lado, min)	Tiempo (2° lado, min)	Instrucciones
Filetes de cerdo	250g (2piezas) 500g (4piezas)	Micr+ Grill	(300W+ Grill) 6-7 8-10	(Sólo grill) 5-6 7-8	Aliñe los filetes con aceite y especias y colóquelos en círculo sobre la parrilla. Déjelos reposar durante 2 ó 3 minutos.
Pescado al horno	450g 650g	300W+ Grill	6-7 7-8	7-8 8-9	Aliñe todo el pescado con aceite y especias. Coloque el pescado lado a lado (de cabeza a cola) sobre la parrilla
Manzanas al horno	2manzanas (400 g aprox.) 4manzanas (800 g aprox.)	300W+ Grill	6-7 10-12	-	Saque el corazón de las manzanas, rellénelas con uvas pasas y mermelada y póngales encima un poco de almendras en rodajas. Coloque las manzanas en un recipiente apropiado y póngalo directamente sobre el plato de cristal.

Guía de cocción de alimentos frescos con el grill

Caliente el horno con el grill durante 4 minutos.

Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en esta tabla.

Tipo de alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (1° lado, min)	Tiempo (2° lado, min)	Instrucciones
Tostadas	4piezas (25 g c/u)	Sólo grill	3½-4½	3-4	Coloque las rebanadas una al lado de otra en la parrilla.
Panecillos	2-4 panecillos	Sólo grill	2½-3½	1½-2½	Coloque los panecillos, primero con la parte inferior hacia arriba, directamente sobre el plato de cristal.
Tomates gratinados	200g (2piezas) 400g (4piezas)	300W+ Grill	3½-4½ 5-6	-	Corte los tomates por la mitad y pón gales un poco de queso encima. Dispóngalos en forma de círculo en un plato apropiado y colóquelo en la parrilla.

Tipo de alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (1° lado, min)	Tiempo (2° lado, min)	Instrucciones
Tostada de Tomate con Queso	4piezas (300 g)	300W+ Grill	4-5	-	Primero tueste las rebanadas de pan .Pongales los ingredientes encima y coloquelas directamente sobre la parrilla. Dejelas reposar durante 2 o 3 minutos.
Tostadas hawaianas (piña, jamón, lonchas de queso)	2 piezas (300 g) 4 piezas (600 g)	450W+ Grill	3½-4½ 6-7	-	Primero tueste las rebanadas de pan. Póngales los ingredientes encima y colóquelas directamente sobre la parrilla. Déjelas reposar durante 2 ó 3 minutos.
Patatas al horno	250 g 500 g	600W+ Grill	4½-5½ 6½-7½	-	Corte las patatas por la mitad y dispón galas en forma de círculo en la parrilla con la parte del corte hacia arriba.
Patatas/ vegetales gratinadas (refrigerados)	500 g	450W+ Grill	9-11	-	Coloque los alimentos frescos en un pequeno recipiente. Ponga el plato sobre la parrilla. Despues de cocinar, dejelo reposar durante 2-3 minutos.
Pollo al horno	450 g (2piezas) 650 g (2-3piezas) 850g (4piezas)	300W+ Grill	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Aliñe las piezas de pollo con aceite y especias y colóquelas en círculo sobre la parrilla con el hueso apuntando hacia el centro. Déjelas reposar durante 2 ó 3 minutos.
Pollo asado	900g 1100g	450W+ Grill	10-12 12-14	9-11 11-13	Aline el pollo con aceite y especias. Primero coloque el pollo de un lado y luego del otro directamente en el plato de cristal. Dejelo reposar por 5 minutos.
Chuletas de cordero	400g (4piezas)	Sólo grill	10-12	8-9	Aliñe las chuletas con aceite y especias y colóquelas en círculo sobre la parrilla. Déjelas reposar durante 2 ó 3 minutos.

E

Guía de cocción de alimentos congelados con el grill

Utilice como guía los niveles de potencia y los tiempos que aparecen en esta tabla.

Tipo de alimentos	Porción	Potencia	Tiempo (1° lado, min)	Tiempo (2° lado, min)	Instrucciones
Panecillos (50 g aprox. c/u)	2piezas 4piezas	Micr + Grill	300W+ Grill 1½-2 2½-3	Sólo grill 2-3 2-3	Coloque los panecillos en círculo y con la parte inferior hacia arriba en el plato de cristal. Gratine el segundo lado hasta lograr el tueste deseado. Déjelos reposar de 2 a 5 minutos.
Baguette/pan con ajo	200-250g (1piezas)	Micr + Grill	450W+ Grill 3½-4	Sólo grill 2-3	Coloque el baguette congelado diagonalmente sobre paper para hornear en la parrilla. Deje reposar de 2 a 3 minutos.
Gratinados (verduras o patatas)	400g	450W + Grill	13-15	-	Ponga los alimentos en un recipiente apropiado y colóquelo en la parrilla. Deje reposar de 2 a 3 minutos.
Pasta (canelones, macarrones, lasaña)	400g	600W + Grill	14-16	-	Ponga la pasta en un recipiente apropia do de forma rectangular y colóquelo directamente sobre el plato de cristal. Deje reposar de 2 a 3 minutos.
Pescado gratinado	400g	450W + Grill	16-18	-	Ponga el pescado congelado en un pequeno recipiente rectangular y coloquelo sobre el plato de cristal. Deje reposar de 2 a 3 minutos.

CONSEJOS ESPECIALES

CÓMO DERRETIR MANTEQUILLA

Ponga 50 gramos de mantequilla en un plato hondo pequeño de cristal y cúbrala con una tapa de plástico. Caliéntela con una potencia de 900 W hasta que se derrita (30 ó 40 segundos).

CÓMO DERRETIR CHOCOLATE

Ponga 100 gramos de chocolate en un plato hondo pequeño de cristal. Caliéntelo con una potencia de 450 W hasta que se derrita (de 4 a 6 minutos). Remueva una o dos veces durante el proceso.

CÓMO DERRETIR MIEL CRISTALIZADA

- Ponga 20 gramos de miel cristalizada en un plato hondo pequeño de cristal y caliéntela con una potencia de 300 W hasta que se derrita (20 ó 30 segundos).

CÓMO DERRETIR GELATINA

Ponga a remojar las láminas de gelatina (10 gramos) en agua fría durante 5 minutos. Escúrralas y colóquelas en un bol pequeño de cristal apto para microondas. Caliente la gelatina durante un minuto con una potencia de 300 W y remuévala una vez derretida.

GLASEADOS (PARA TARTAS Y PASTELES)

Mezcle aproximadamente 14 gramos de glaseado instantáneo con 40 gramos de azúcar y 250 ml de agua fría. Cueza esta mezcla sin taparla en un bol de cristal apto para microondas, con una potencia de 900 W, hasta que el glaseado esté transparente (de 3½ a 4½ minutos). Remueva dos veces durante el proceso.

- **MERMELADAS**

Ponga 600 gramos de fruta (por ejemplo una mezcla de fresas, moras, etc.) en un bol de cristal con tapa apto para microondas. Añada 300 gramos de azúcar para conservas y remueva bien. Cueza esta mezcla tapada durante 10 ó 12 minutos con una potencia de 900 W. Remueva varias veces durante la cocción y vierta la mermelada directamente en envases pequeños con tapa de rosca. Deje reposar los envases encima de sus tapas durante 5 minutos.

NATILLAS

Mezcle el polvo para natillas con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante y remueva bien. Ponga esta mezcla en un bol de cristal con tapa apto para microondas y cuézala tapada de 6½ a 7½ minutos con una potencia de 900 W. Remueva varias veces durante la cocción.

- **CÓMO TOSTAR RODAJAS DE ALMENDRAS**

Extienda uniformemente 30 gramos de almendras en rodajas en un plato de cerámica de tamaño mediano y tuéstelas de 3½ a 4½ minutos con una potencia de 600 W. Remueva varias veces durante el proceso y déjelas reposar de 2 a 3 minutos dentro del horno. ¡Utilice manoplas de cocina para sacarlas del horno!

Limpieza del horno microondas

Es necesario limpiar con regularidad las siguientes partes del horno para evitar la acumulación de grasa o restos de alimentos:

- ***Superficies interiores y exteriores***
- ***Puerta y áreas de cierre hermético***
- ***Plato de cristal y aro giratorio***

☛ Asegúrese SIEMPRE de que las áreas de cierre hermético de la puerta estén limpias y de que la puerta cierre correctamente.

☛ Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad al aparato y provocar riesgos innecesarios.

1. Limpie las superficies exteriores del horno con un paño suave humedecido con agua templada y jabón. Aclare y seque las superficies.

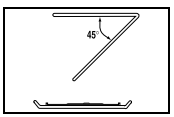
2. Elimine las manchas y salpicaduras del interior del horno y del aro giratorio con un paño con agua y jabón. Aclare y seque.

3. Para eliminar los restos de alimentos y los olores, coloque en el plato de cristal una taza con zumo de limón diluido, ajuste la potencia al máximo y ponga el horno en marcha durante diez minutos.

4. El plato de cristal se puede lavar en el lavavajillas siempre que sea necesario.

✉ **NO** vierta agua en los orificios de ventilación. **NO** utilice productos abrasivos ni disolventes químicos. Preste especial atención a las áreas de cierre hermético de la puerta para asegurarse de que:
- No se acumulen restos de alimentos.
- La puerta cierre correctamente.

✉ **Limpie** el interior del horno después de cada uso con una solución suave de detergente. Deje que el horno se enfríe antes de limpiarlo; así evitará posibles quemaduras.



Cuando limpie la parte superior del interior del horno, gire la resistencia hacia abajo hasta situarla a 45° y límpiela.

Almacenamiento y reparación del horno microondas

Al guardar o reparar el horno microondas, tome las siguientes precauciones.

No debe utilizar el horno si la puerta o sus áreas de cierre hermético están deterioradas:

- ***Una de las bisagras está rota***
- ***Las áreas de cierre hermético están dañadas***
- ***La carcasa del horno está dañada o curvada***

Las reparaciones sólo debe realizarlas un técnico especializado.

☛ **NO** intente desmontar la carcasa del horno. Si el horno no funciona correctamente y debe repararlo o sospecha que está defectuoso:
- Desconéctelo de la red eléctrica
- Póngase en contacto con el centro de servicio técnico más cercano

✉ Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y limpio.

Motivo: El polvo y la humedad podrían deteriorar las piezas del horno.

✉ Este horno microondas no está indicado para uso comercial.

Especificaciones técnicas

E

Debido a la continua mejora de los productos SAMSUNG, tanto las especificaciones de diseño como las instrucciones de uso están sujetas a cambios sin previo aviso.

Modelo	**CE292DN/CE292DNT**
Fuente de alimentación	230V ~ 50 Hz
Consumo	
Microondas	1400 W
Grill	1300 W
Modalidad combinada	2700 W
Potencia de salida	100 W / 900 W (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Magnetrón	OM75P(31)
Método de refrigeración	Motor ventilador
Dimensiones (An x Al x F)	
Exteriores	517 x 297 x 445 mm
Cavidad del horno	336 x 241 x 349 mm
Volumen	28 litros
Peso neto	Aprox. 16 Kg

SAMSUNG ELECTRONICS